



# GLASSDRINKAR

med svensk gräddglass  
och sorbet



# Glassiga smaker i glas

Med SIA Glass breda sortiment av svensk gräddglass, sorbet och vegansk glass, kan du enkelt skapa smakfulla drinkar som passar alla dina gäster.

## Smart på flera sätt

Att använda glass eller sorbet i en drink är smart på många sätt. Du behöver ingen is eller sockerlag och det blir inget svinn eftersom glass har lång hållbarhet i frysen.

## Drink och dessert i ett

Glass har ett brett användningsområde. Förutom kalla drinkar, passar vår gräddglass utmärkt att kombinera med varma drycker. Låt dig inspireras att göra egna kombinationer med dryck och glass!

## Styrkan sitter i smaken

En fruktig och frisk sorbetkula med mousserande vin är numera en klassisk festlig drink. I denna folder tipsar vi om fler alternativ, gärna alkoholfria, då den stora trenden just nu är drinkar med lägre alkoholhalt. Extra smaksättning är inte nödvändig då glassen i sig har mycket smak. Våra glassdrinkar är lika enkla att göra som goda att njuta av!



Alla recept är beräknade för en person.

SIA Glass gräddglass är gjord på svensk färsk grädde och vår sorbet är mjölkfri med högt frukttinnehåll, vilket gör dem väl lämpade i drinkar.

Upptäck vårt breda utbud på [siaglass.se](http://siaglass.se)

# Mojito PassionCitrus

1 kula Citronsorbet  
4 cl rom (uteslut för alkoholfri)  
1/2 lime i bitar  
mynta  
1/2 passionsfrukt  
sodavatten

Mortla lime, mynta och rom försiktigt i glaset, lägg i sorbetkulan och passionsfrukt. Fyll på med sodavatten och rör om. Dekorera med mynta.



# Summer Sour Citron

4 cl Skrea Backe Dry Gin  
1 kula Citronsorbet  
2,5 cl citronjuice  
2 cl koncentrerad flädersaft  
flingsalt  
krossad is

Kyl ett cocktailglas. Mixa gin, citronsorbet, citronjuice och flädersockerlag med en stavmixer. Salta kanten på det kylda glaset. Häll i drinken och toppa med krossad is.

*Drinken är skapad i samarbete med Skrea Backe Destilleri.*



## Sorbet Prosecco

1 kula valfri sorbet, t ex Citron- Mango- eller Hallonsorbet  
1,5 dl mousserande vin, t ex prosecco eller torr cider

Om möjligt, ställ gärna glaset i kyl eller frys så de är kalla till serveringen. Kula upp sorbeten och lägg den i glaset, slå försiktigt på vinet eller cidern. Servera omgående.



## Fläder Jordgubb drink

1 kula FläderJordgubb sorbet  
gin (uteslut för alkoholfri)  
rabarbertonic  
citronjuice  
lakritspulver

Lägg upp sorbet i ett kylt glas. Häll på gin, tonic och en skvätt citronjuice. Toppa med lakritspulver.

*Drinken är skapad i samarbete med podden Den Blinda Grisen.*

# HallonTonic

1 kula Hallonsorbet  
gin & tonic alkoholfri  
färska hallon  
basilika  
svartpeppar

Lägg en kula Hallonsorbet i ett glas och fyll på med gin & tonic.  
Dekorera med hallon, basilikablåd och nymald svartpeppar.



Alkoholfri Gin & Tonic med sin kryddiga och lite bittra smak passar utmärkt till vår fruktiga och fräscha Hallonsorbet.

# FrozenMango

2 kulor Mangosorbet  
ginger beer  
4 cl rom (uteslut för alkoholfri)  
lime  
chilipulver

Fukta glasets kant med en limeklyfta. Häll upp chilipulver på ett fat och doppa glasets kant. Rör ihop sorbet, rom och ginger beer i en kanna och häll i glasets. Garnera med en limeskiva.





## Citrus Cocktail

1 kula Citronsorbet  
4 cl vodka (uteslut för alkoholfri)  
1 dl tranbärsjuice  
tonic  
apelsin  
rosmarin  
tranbär

Lägg en sorbetkula i ett glas och häll över vodka, tranbärsjuice och tonic. Garnera med en tunn apelsinskiva, rosmarinkvist och ev tranbär.



## Sparkling Ice Cream

2 glasskolor Vår finaste Vanilj kolsyrad fruktlemnad/soda (t ex citron, apelsin eller jordgubb)

Använd smala glas. Fyll glaset till 2/3 med kolsyrad dryck och lägg i glasskulorna. Sätt i sugrör och dekorera ev. med passande frukt eller bär.

*Vår krämiga gräddglass med vanilj av bästa kvalitet passar extra bra i glassdrinakar.*

## Salted Caramel

2 glasskolor KolaHavssalt  
1 dl mjölk  
4 cl Baileys (uteslut för alkoholfri)  
isbitar  
salt Kolasås  
flingsalt  
rosmarin

Ringla kolasås i glaset och lägg i glasskulorna. Skaka mjölk, Baileys och isbitar i en shaker och häll upp i glaset. Toppa med en nypa flingsalt och dekorera med en rosmarinkvist.



# Caffè Affogato

1 glasskula Vår finaste Vanilj  
dubbel espresso  
kaffepulver

Lägg en glasskula i glaset och häll över en dubbel espresso.  
Pudra över lite kaffepulver.



# Kaffe Karlsson

2 glasskolor Vår finaste Vanilj  
2 cl Cointreau  
2 cl Baileys  
2 dl kaffe  
apelsinzest

Lägg glasskulorna i ett glas och häll  
över kaffe och likörerna. Rör om tills  
allt blandat sig väl. Toppa med rivet  
apelsinskal.

**Alkoholfri:**  
Byt ut Vanilj mot Apelsinchoklad-  
glass och uteslut båda likörerna.





## Klassisk milkshake

### Gräddglass

2 glasskolor Jordgubb eller Choklad  
0,8 dl mjölk  
jordgubb- eller chokladtopping  
grädde

Ringla topping i glaset. Mixa glass och mjölk i en blender och häll upp i ett glas. Avsluta med vispad grädde och topping.

### Vegansk shake med glass eller sorbet

2 glasskolor Vegansk SaltKaramell  
0,8 dl havremjök  
kolatopping och vegansk vispgrädde

2 kuler Mangosorbet  
0,8 dl kokosmjök



## Extra allt milkshake

3 glasskolor Choklad eller Lemoncurd  
1 dl mjölk  
chokladtopping eller lemoncurdsås  
(rör ut lemoncurd med vatten)  
grädde  
Dekoration: kakor, nötter,  
marshmallows och choklad

Ringla såsen i glaset. Mixa glass och mjölk i en blender. Häll upp i glaset, toppa med vispad grädde och dekorera med tillbehör.

Addera 4 cl mörk rom (Choklad) eller Cointreau (Lemuncurd) i blendern för extra styrka.

## Lyx milkshake

3 glasskolor Krossad Choklad  
1 dl mjölk  
50 g mörk choklad  
2 msk rostade hasselnötter  
1 msk kolasås  
1 dl grädde

Smält chokladen och doppa kanten på glaset i choklad och rulla i de hackade nötterna. Rippla insidan av glaset med kolasås.

Mixa mjölk och glass. Häll upp i glaset och toppa med vispad grädde och resten av de hackade nötterna.



En klassisk milkshake består av glass, mjölk, grädde och t.ex. topping. En lyxig shake är helt enkelt en milkshake med lite extra av allt det goda!

# ChocoCoffee

3 glasskolor Choklad  
1 dl mjölk  
dubbel espresso  
chokladtopping  
grädde  
knäckkolor  
körsbär

Ringla chokladtopping i glaset.  
Mixa glass, mjölk och espresso i en  
blender. Häll i glassblandningen i  
glaset och toppla med vispad grädde  
och knäckkolor. Garnera med ett  
körsbär.

Gör kaffet till en  
efterrätt i form  
av en kaffeshake  
och bjud på en  
smakupplevel-  
se utöver det  
vanliga!



## Skylta för merförsäljning!

Vi har skyltmaterialet som hjälper dig att marknadsföra att du säljer glassdrinkar. För mer info, kontakta din SIA Glass-säljare.





Scanna QR koden!

**Ladda ner våra digitala foldrar med glass- och dryckestips, desserter, drinkar och allt för en godare jul.**



Stenlösvägen 33 • 311 68 Slöinge  
Tel 0346-71 51 00 • [info@siaglass.se](mailto:info@siaglass.se)  
[siaglass.se](http://siaglass.se)